



TENUTA SANTO SPIRITO

Sicilian Wine Caretakers



soffio di vento

IGP Terre Siciliane

Frappato Sparkling Wine

Piacevolezza e bevibilità siciliana

Un vino che nasce dal rispetto per la terra e dalla voglia di condividere qualcosa di autentico.

Soffio di Vento è uno Sparkling Rosé ottenuto da uve Frappato biologiche coltivate esclusivamente nei vigneti di proprietà in Contrada Serra D'Elia, nel territorio di Vittoria. Un vino che saprà conquistarvi con il suo bouquet floreale e la brillantezza delle sue bollicine — fresco, vivo, generoso.

Ottenuto con metodo ancestrale, attraverso un'unica fermentazione naturale che inizia in cantina e si conclude direttamente in bottiglia, senza sboccatura. Una pratica antica che preserva tutta l'energia del frutto e restituisce un vino integro, non filtrato, con la leggera velatura naturale che ne è segno di autenticità.

soffio di vento

Imbottigliato per conto di Tenuta Santo Spirito di V.G.
Vittoria (RG) - ITALIA da IT/RG/1657

PRODOTTO IN ITALIA

Dal recupero di un antico fondo vitato





TENUTA SANTO SPIRITO

Sicilian Wine Caretakers

soffio di vento

Denominazione: Terre Siciliane Frappato Sparkling Wine IGP

Vitigni: 100% Frappato

Altitudine: 200 m s.l.m.

Esposizione: Ovest – Sud/Ovest

Tipologia di terreno: Profondo, calcareo di colore chiaro, sciolto, ben drenato, e leggermente sub-alcalino

Sistema di allevamento: Controspalliera con potatura a Guyot

Età media delle viti: 10 anni

Densità di impianto: 4000 viti/Ha

Vinificazione: In rosè

Fermentazione: In acciaio inox a temperatura controllata

Temperatura di fermentazione: 20/22°C

Durata della fermentazione: 10/15 giorni

Affinamento: Rifermentazione in bottiglia

Note degustative: Alla vista si presenta con un bel colore rosso rubino brillante. Al naso è intenso, vinoso, fruttato, con sentori che ricordano soprattutto la ciliegia, il lampone, la mora, il tutto misto a leggere note speziate. In bocca si presenta con una bella acidità che gli dona fragranza e freschezza, giustamente equilibrato, e con tannini delicati, buona la persistente finale.

Grado alcolico: 11,50% Vol

Acidità totale: 5,50/6,00 g/l

Zuccheri residui: 3,00/4,00 g/l

Estratto secco netto: 28/29 g/l

pH: 3,20/3,40



Imbottigliato per conto di Tenuta Santo Spirito di V.G.
Vittoria (RG) - ITALIA da IT/RG/1657

PRODOTTO IN ITALIA

Dal recupero di un antico fondo vitato

